

PROLINE

Sorbetiere ICM150

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



PROLINE

ICM150

ICE CREAM MAKER
SORBETIÈRE
IJSMACHINE
HELADORA
MÁQUINA DE GELADOS



 OPERATING INSTRUCTINS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

- MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- La quantité maximale des mélanges qui peuvent être utilisés dans l'appareil est 1.5 litres.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- **Mise au rebut de l'appareil**
Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, les fluides frigorigènes et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.
- **Installation et mise en service:**
L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous-même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.
- **Manipulation:**
Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.
- En ce qui concerne les ingrédients qui peuvent être utilisés dans l'appareil, référez-vous dans la section "RECETTES".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 13-14.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.



PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**

À JETER

ÉTUI CARTON

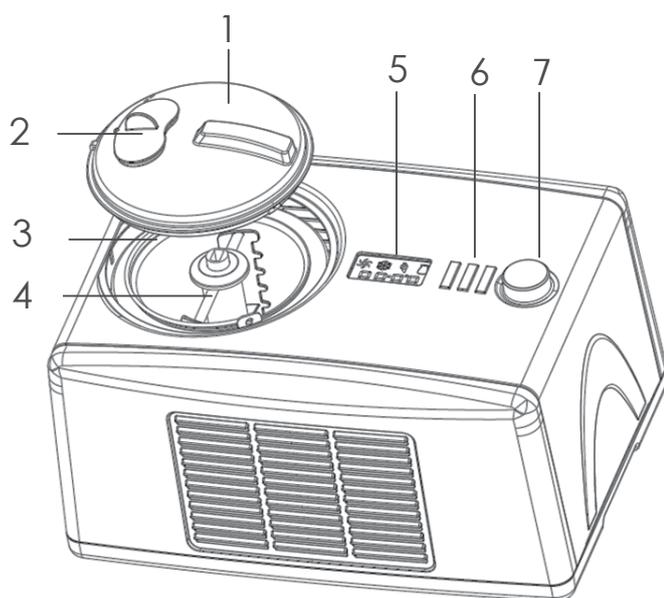
À RECYCLER



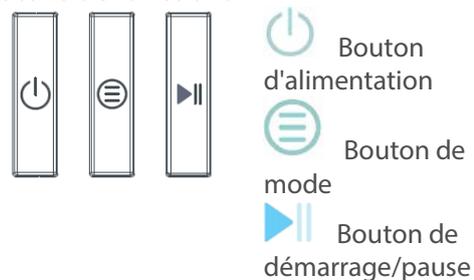
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez vos mains et tous les ustensiles de cuisine éloignés du bol de mélange lorsque l'appareil est en marche afin d'éviter tout risque de blessures ou de dommage sur l'appareil.
- N'UTILISEZ PAS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL DE MÉLANGE ! Les objets pointus peuvent endommager l'intérieur du bol. La spatule fournie peut être utilisée lorsque l'appareil est éteint.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut causer un incendie, des blessures ou un choc électrique.
- Maintenez une distance d'au moins 8 cm des autres objets pour assurer une ventilation suffisante.
- Cette machine doit toujours rester stable sur une surface plate. Ne la posez pas sur le côté et ne la renversez pas.
- Votre machine utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Le R600a est un gaz naturel et écologique, mais il est explosif. Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre machine des flammes vives et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où elle se trouve.
- Cette machine n'est pas conçue pour être utilisée en plein air.

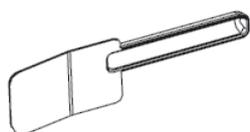
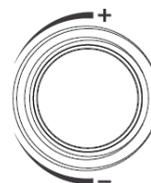
DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Couvercle
2. Bouchon de l'orifice de remplissage
3. Bol
4. Pale
5. Affichage
 - Indiquant le mode sélectionné et la durée de fonctionnement
6. Boutons de fonctions



7. Bouton du minuteur



La spatule est utilisée pour gratter le bol



Gobelet doseur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

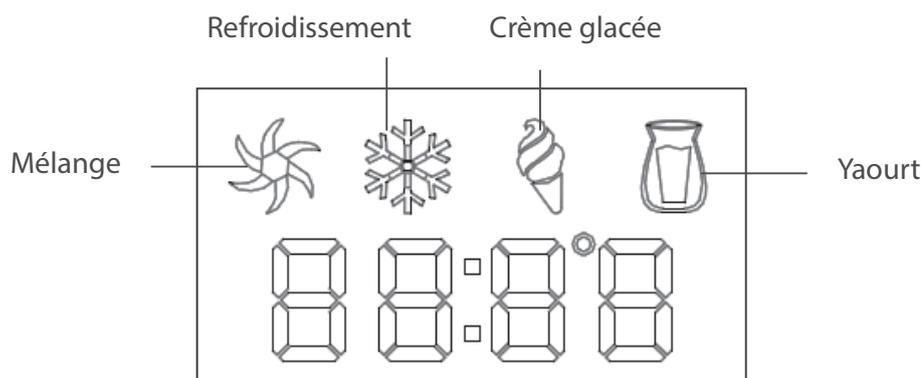
Avant d'utiliser l'appareil, lavez soigneusement toutes les pièces en contact avec la glace à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces.

N'immergez pas le compresseur / le bloc moteur dans l'eau. Essuyez l'extérieur de la machine avec un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement.

FONCTIONNEMENT

Placez la sorbetière sur une surface plane et stable.

1. Branchez le câble de l'appareil à une prise d'alimentation.
2. Placez le bol dans la cavité, puis placez la pale à l'intérieur du bol.
 - Assurez-vous que la cavité et l'extérieur du bol de crème glacée sont complètement secs.
 - Il est important que la pale soit correctement assemblée sur l'arbre d'entraînement pour assurer que les ingrédients sont bien mélangés.
3. Versez les ingrédients dans le bol de mélange.
 - Pour éviter tout débordement, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas 60% de la capacité du bol (la crème glacée se dilate lors de la formation).
4. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Placez le bouchon de l'orifice de remplissage sur le couvercle.
 - Il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement. Si davantage d'ingrédients sont requis, ouvrez le bouchon de l'orifice de remplissage pour ajouter des ingrédients.
5. Appuyez sur  pour mettre la machine en marche.
6. Pour sélectionner le mode désiré, appuyez plusieurs fois sur  pour sélectionner le mode désiré.



7. Tournez le bouton du minuteur pour régler la durée requise.
 - Dans les modes ,  et , vous pouvez régler la durée entre 5 et 60 minutes.
 - Dans le mode  vous pouvez régler la durée entre 4 heures et 24 heures.
8. Appuyez sur  pour démarrer le cycle.
 - Si le bouton  le fonctionnement se mettra en pause. Pour redémarrer, appuyez de nouveau sur le bouton pour continuer le cycle.
 - **REMARQUE :** Pour éteindre la machine à n'importe quel moment, appuyez sur .
9. Une fois l'opération terminée, appuyez sur  de la machine et débranchez-la de la prise secteur.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Le produit est équipé d'un système de sécurité. Ce système de sécurité peut être activé sous de lourdes charges, si l'appareil a fonctionné pendant une période de temps excessivement longue, ou si le dessert glacé devient plus dur et empêche la pale de fonctionner.

Pour réinitialiser la machine, appuyez sur  et débranchez la machine de la prise secteur. Laissez la machine reposer. Après quelques minutes, vous pouvez remettre la machine en marche pour continuer à préparer le dessert.

CONSEILS

- Assurez-vous que tous les ingrédients sont frais.
- L'alcool inhibera le processus de refroidissement. Il est préférable d'ajouter de l'alcool vers la fin du processus de glaçage des desserts.
- Si vous désirez une consistance plus ferme, transférez votre dessert congelé dans le congélateur et assurez-vous que le contenant est hermétique et bien scellé. NE placez PAS le bol dans le congélateur.
- Il est préférable de manger les desserts congelés avant une semaine.
- Si vous servez un dessert du congélateur, il est préférable de laisser le dessert à température ambiante pendant 5 à 10 minutes avant de le servir.
- Lorsque vous faites du sorbet, assurez-vous de tester la maturité du fruit et s'il a un goût sucré avant de l'utiliser. Le processus de refroidissement réduira le goût sucré du fruit.

RECETTES

Glace à la vanille

Ingrédients

250 ml de crème

450 ml de lait

2 ml d'extrait de vanille

5 jaunes d'œufs

100 g de sucre en poudre

Méthode

1. Versez la crème, le lait et l'extrait de vanille dans une casserole moyenne. Chauffez jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un bol jusqu'à ce qu'ils deviennent pâles et épais. Fouettez lentement le mélange de crème dans le mélange d'œufs.
3. Nettoyez la casserole et remettez le mélange à chauffer à feu doux. Remuez constamment avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement.
4. Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez-le et réfrigérez-le jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi.

5. Versez le mélange dans le bol de la sorbetière. Réglez la machine en mode  et appuyez sur  pour démarrer le processus.

Sorbet au citron

Ingrédients

150 g de sucre en poudre

300 ml d'eau

200 ml de jus de citron frais, réfrigéré
1 petit œuf, légèrement battu

Méthode

1. Mélangez le sucre en poudre et l'eau dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Faites chauffer le mélange en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez le feu et laissez mijoter 2 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir.

2. Versez le sirop de sucre, le jus de citron et le blanc d'œuf dans le bol de la sorbetière. Réglez la

machine en mode  /  et appuyez sur  pour démarrer le processus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que la sorbetière est éteinte et que le câble d'alimentation est débranché de la prise d'alimentation.

N'utilisez aucun produit abrasif ou nettoyant chimique.

Nettoyage

Essuyez les surfaces externes de la machine et l'intérieur de la cavité avec un chiffon légèrement humidifié.

En cas de déversement excessif de crème, de lait, de chocolat, etc., à l'intérieur de la cavité, nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux et humide.

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher la machine dans la prise de courant.

Ne l'immergez jamais dans l'eau.

Lavez le couvercle, le bouchon de l'orifice de remplissage, la pale, la spatule et le bol dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien toutes les pièces.

Pour nettoyer l'intérieur du bol, remplissez le bol à moitié avec de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif. Laissez reposer pendant environ 20 minutes. Rincez bien toutes les pièces.

Pour nettoyer l'intérieur de la pale, utilisez une brosse appropriée (non fournie) pour nettoyer tous les résidus.

Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude propre et un détergent doux pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments.

Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire doivent toujours être respectées à tout moment pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

Rangement

Assemblez le bol et la pale dans la cavité. Assurez-vous que le couvercle avec le bouchon est placé sur le bol.

Rangez la machine en position verticale. Ne mettez aucun objet sur la machine.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240V~ 50Hz
150W

Réfrigérant : R600a (30g)

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.